

仕 様 書

1. 機器名称

減圧乾燥機

一式

2. 用 途

乾燥庫内を減圧にすることによって、食品素材の特性（味、色、香り、栄養成分など）を保持しながら短時間で乾燥を行う装置。

3. 機器構成

本 体

減圧乾燥機

4. 仕様

（１）仕様概要

- i) 減圧ファンにより乾燥庫内を減圧にしながら、循環ファンによる空気の移動によって乾燥を進める減圧平衡乾燥機であること。
- ii) プログラムによる制御機能を有すること。

（２）仕様明細

本 体

減圧乾燥機

項 目	条 件
①乾燥方式	・ 減圧平衡乾燥方式であること ・ 乾燥温度および乾燥時間が５段階以上プログラムで制御できること
②入庫量(トレイ サイズ・数量)	・ 幅 700mm 以上、奥行 600mm 以上、高さ 40mm 以上の乾燥トレイが 30 枚以上入庫できること、又は同等以上の量が処理できるトレイが入庫できること ・ 乾燥庫内に入庫可能な数量と同数以上のトレイを装備すること
③減圧方式	・ 定格出力 0.75kW 以上の減圧ファンを搭載し、吸気と排気を調整することにより乾燥庫内を減圧平衡状態とすることができること ・ 減圧度は、－200mmH₂O以上が達成できること
④循環方式	・ 定格出力 0.4kW 以上の循環ファンを搭載して、乾燥庫内の空気が循環できること
⑤温 度	・ 定格出力 7.5kW 以上のコントロールヒーターを搭載していること ・ 庫内温度は、75℃以上まで昇温できること
⑥電 源	・ ３相 200V 60Hz で使用できること
⑦乾燥機サイズ	・ 幅 2,000mm 以内、奥行 2,000mm 以内、高さ 2,500mm 以内であること ・ 間口 2,000mm、高さ 2,200mm のマシンハッチから搬入できる構造であること

5. 参考機器

下記参考機器又は同等で上記の仕様明細を満たす機器とすること。

本体

八尋産業(株)製 減圧乾燥機 BCD-1300U 型

6. 納入条件

- (1) 機器の搬入は、平成26年12月1日（月）以降とする。
- (2) 据え付け調整、試運転、使用者説明渡しとする。
- (3) 取扱説明書を添付すること。
- (4) 機器説明パネル（A1版）、PDF ファイルを添付すること。
- (5) 無償保証期間は検収後1年以上とする。

7. 設置場所

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター（食品開発研究所）内
（鳥取県境港市中野町2032-3）

8. 納入期限

平成27年1月30日（金）までとする。

9. 問い合わせ先

地方独立行政法人鳥取県産業技術センター
食品開発研究所 アグリ食品科 科長 有福 一郎
電話番号 0859-44-6121
メールアドレス arifuku@pref.tottori.jp